



L'ESCALE

HÔTEL ET RESTAURANT

Depuis 3 générations, L'ESCALE vous accueille au pied du Cap Blanc Nez et vous propose une cuisine locale, sincère et généreuse élaborée sur place, à partir de produits frais, par le Chef Vincent Brignoli et son équipe. Bonne dégustation.

ÉTÉ 2026

Carte du Restaurant



RESTAURANT BAR L'ESCALE




RESTAURANTBARLESCALE







Nos entrées

	LES 12 CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE The 12 pink shrimps, mayonnaise, salad	10 €
	LE GASPACHO MELON TOMATE FETA The melon tomatoes feta gazpacho	10,50 €
	LA SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE The fishes soup with its garnish	12,50 €
	LA TERRINE DE COCHON DU CHEF The chef's pork terrine	12,50 €
	LA TARTELETTE AU MAROILLES, SALADE The Maroilles local cheese tartlet, salad	12,50 €



Nos salades

		entrée	plat
	LA SALADE FROMAGE CHÈVRE CHAUD TOASTS, LARDONS The salad with goat cheese toasts and bacon	10 €	17 €
	LA SALADE CÔTE D'OPALE POISSONS FUMÉS, POMMES DE TERRE The Opal Coast salad, smoked fishes and potatoes	11 €	19 €
	LA SALADE GRECQUE TOMATES CONCOMBRE OLIVES FETA The Greek salad, tomato, cucumber, olives, feta	11 €	19 €



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €



OPTION VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN



Nos plats

LES MOULES MARINIÈRES, FRITES 17,90 €
+ CRÈME, CRÈME-AIL, CRÈME À LA BIÈRE, MAROILLES, CURRY 19,50 €
Mariniere mussels with fries, extra sauce : cream, garlic cream, beer cream, Maroilles local cheese, curry

LE DOS DE LIEU NOIR, CRÈME À LA BIÈRE DES 2 CAPS, 18,90 €
PURÉE PATATE DOUCE, LÉGUMES DE SAISON
The back of saithe fish, 2 Caps beer cream, sweet potato puree, seasonal vegetables

LE MÉDAILLON DE LOTTE, CRÈME DE CURRY CELTIQUE, 27 €
POMMES DE TERRE VAPEURS, LÉGUMES DE SAISON
The monkfish, celtic curry sauce, steamed potatoes, seasonal vegetables

LE JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 18,90 €
The grilled ham, fries, salad, sauce

LE CORDON BLEU DU CHEF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 20 €
The chef's cordon bleu, fries, salad, sauce

LE BURGER AU BOEUF EFFILOCHÉ, FRITES, SALADE 20 €
Pain feuilleté, ketchup chou rouge, moutarde, salade, tomate, confit d'oignons, cheddar, bacon
Puff pastry bread, red cabbage ketchup, mustard, salad, tomato, onion candied, cheddar, bacon

L'ENTRECÔTE, FRITES, LÉGUMES, SAUCE AU CHOIX 27 €
The entrecote steak, fries, vegetables, sauce

LA QUESADILLA DE LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SALADE 18,50 €
The seasonal vegetables quesadilla, fries, salad



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €



OPTION VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN



Nos fruits de mer

LE 1/2 CRABE FROID, MAYONNAISE, SALADE 18 €

The cold half crab, mayonnaise, salad

LE 1/2 HOMARD FROID, MAYONNAISE, SALADE 36 €

The cold half lobster, mayonnaise, salad

L'ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER 20 €

2 huîtres, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, moules
2 oysters, 2 norway lobsters, pink shrimps, whelks, mussels

LES HUÎTRES N°3 • 6 : 15,50 € • 9 : 22 € • 12 : 28 €

The n°3 oysters

LE RIVAGE 29 €

3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE CRABE 47 €

1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE HOMARD 61 €

1/2 Homard, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Lobster, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE ROYAL 79 €

1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Lobster, 1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

TARIF PAR PERSONNE
LOBSTER / HOMARD SUR RÉSERVATION
ARRIVAGE ET PRIX VARIABLES SELON LES COURS



Nos desserts

Au Restaurant L'ESCALE, tous les desserts sont faits maison

 LA CRÈME BRULÉE DU MOMENT

7 €

The crème brûlée of the moment

 LA MOUSSE AU CHOCOLAT

7 €

The chocolate mousse

LE TIRAMISU REVISITÉ FRAISE PISTACHE

8,50 €

The revisited strawberry pistachio tiramisu

 L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES DU MOMENT

8,50 €

The plate of 4 cheeses of the moment

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND AVEC 4 MINI DESSERTS MAISON 9,50 €

The gourmet coffee or tea with 4 homemade mini desserts

L'IRISH COFFEE OU ITALIAN COFFEE OU CH'TI COFFEE... 9,50 €

The irish coffee, italian coffee, ch'ti coffee...

L'IRISH COFFEE OU DIGESTIF GOURMAND 4 MINI DESSERTS MAISON 12,50 €

The gourmet irish coffee or digestive with 4 homemade mini desserts



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €
OPTION VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN



Nos glaces

BLANC NEZ

7 €

Vanille, Pistache, Menthe, chantilly, biscuit
Vanilla, Pistachio, Mint, chantilly, biscuit

MARILYN

7 €

Yaourt, Fraise, Noix de Coco, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly, biscuit
Yogurt, Strawberry, Coconut, fresh fruits, red fruits sauce, chantilly, biscuit

SUNSET

7 €

Pamplemousse, Framboise, Citron Vert, fruits frais, biscuit
Grapefruit, Raspberry, Lime, fresh fruits, biscuit

PEANUT DELUXE

7 €

Cacahuète, Banane, Caramel, coulis caramel, chantilly, biscuit
Peanut, Banana, Caramel, caramel sauce, chantilly, biscuit

FORÊT NOIRE

8 €

Cerise, Chocolat Noir, Kirsh, chantilly, biscuit
Cherry, Dark Chocolate, Kirsh, chantilly, biscuit

CH'TITE GLACE

8 €

Café, Genièvre de Houille, biscuit
Coffee, Houille Genièvre, biscuit

KIR ROYAL GLACÉ

8 €

Cerise, Champagne, biscuit
Cherry, Champagne, biscuit

AMALFI

8 €

Yaourt, Crème de Limoncello, biscuit
Yogurt, Limoncello Cream, biscuit

VOTRE CRÉATION GLACÉE • 1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6 € • 3 boules : 7 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY, COULIS, FRUITS FRAIS / ALCOOL 1 € / 2 €

Your ice cream with 1, 2, 3 scoops, extra : chantilly or sweet sauce or fresh fruits / alcohol

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Yaourt, Cacahuète, Pistache,
Pamplemousse, Cerise, Fraise, Framboise,
Menthe, Banane, Noix de Coco, Citron Vert



Menu enfant

Formule entrée + plat + dessert 14 €

LES 6 CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE 5 €

The 12 pink shrimps, mayonnaise, salad

LA PETITE TERRINE DE COCHON DU CHEF 5 €

The little chef's pork terrine

LES TOASTS FROMAGE CHÈVRE CHAUD 5 €

The goat cheese toasts

ooo

LE POISSON BLANC, PURÉE PATATE DOUCE, SAUCE CRÈME 10 €

The white fish, sweet potato puree, cream sauce

LE JAMBON GRILLÉ, FRITES, SALADE, MAYONNAISE OU KETCHUP 10 €

The grilled ham, fries, salad, mayonnaise ou ketchup

LE STEAK HACHÉ, FRITES, SALADE, MAYONNAISE OU KETCHUP 10 €

The ground beef, fries, salad, mayonnaise ou ketchup

ooo

LA BOULE DE GLACE 3 €

The 1 scoop ice cream

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Yaourt, Cacahuète, Pistache,
Pamplemousse, Cerise, Fraise, Framboise,
Menthe, Banane, Noix de Coco, Citron Vert



L'ESCALE

HÔTEL ET RESTAURANT

Depuis 3 générations, L'ESCALE vous accueille au pied du Cap Blanc Nez et vous propose une cuisine locale, sincère et généreuse élaborée sur place, à partir de produits frais, par le Chef Vincent Brignoli et son équipe. Bonne dégustation.

ÉTÉ 2026

Carte du Restaurant



RESTAURANT BAR L'ESCALE



RESTAURANTBARLESCALE

